

修匠心、育匠人、筑匠梦：食品检验检测技术专业 现代学徒制工匠型人才培养模式创新与实践探索

卜令娜, 宋喜云, 孙显慧, 赵群

潍坊职业学院, 山东 潍坊 262737

DOI: 10.61369/VDE.2025110002

摘 要 : 为提高专业人才培养质量, 增强毕业生就业能力, 建立现代学徒制班。通过搭建校企互利共惠协同育人平台; 深入工匠精神培育, 建立专业思政培育体系; 课程改革、工学交替强化生产性实践技能训练; 优化校内职业氛围, 熏陶学生职业素养; 变革考核制度等方法, 成功促进了食品检验检测技术专业现代学徒班工匠型人才培养模式的建立和实施, 并在校企合作平台建设、人才培育、师资建设等方面取得了可观的成效。

关 键 词 : 职业教育; 现代学徒制; 人才培养模式

Cultivating Craftsmanship, Nurturing Craftsmen, and Building the Dream of Craftsmanship: Innovation and Practical Exploration of the Modern Apprenticeship System for Cultivating Skilled Talents in the Food Inspection and Testing Technology Major

Bu Lingna, Song Xiyun, Sun Xianhui, Zhao Qun

Weifang Vocational College, Weifang, Shandong 262737

Abstract : To improve the quality of professional talent cultivation and enhance graduates' employability, a modern apprenticeship class was established. Through building a school-enterprise collaborative education platform with mutual benefits, deepening the cultivation of craftsmanship spirit, establishing a professional ideological and political education system, reforming courses, strengthening productive practical skills training through work-study alternation, optimizing the on-campus vocational atmosphere to cultivate students' professional literacy, and reforming the assessment system, the cultivation model for craftsman-type talents in the modern apprenticeship class of food inspection and testing technology major has been successfully established and implemented. Remarkable results have been achieved in the construction of school-enterprise cooperation platforms, talent cultivation, and faculty development.

Keywords : vocational education; modern apprenticeship; talent cultivation model

引言

潍坊职业学院食品检验检测技术专业以现代学徒制为纽带, 与青岛波尼亚食品有限公司成立波尼亚学徒班, 以稳定专注的工匠型人才培养为目标, 不断探索优化人才培养方案, 构建了现代学徒制工匠型人才培养模式, 推动了校-企-生和谐、发展、共荣三赢局面的建立。

一、潍坊职业学院食品检验检测技术专业波尼亚学徒班人才培养模式的建立及实施

(一) 搭建现代学徒制协同育人平台, 构建互利共惠协同育人基地

学校积极探索新型校企合作机制, 将人才培养和师资队伍建

平台, 将平台打造成兼顾育人—强师—科研—社会服务相结合, 促进校企共发展的合作实体^[1-2]。

(二) 内培外引, 纵横培育, 打造匠人素养双师队伍

1. 建立并落实校内教师企业“强师”计划

注重企业强师工作的开展, 严格规范执行校内教师企业锻炼制度, 鼓励并支持教师积极参与企业新产品、新工艺的开发与改进项目, 提高自身职业技能的同时进一步强化职业精神。

2. 灵活设置, 活化企业师资队伍

企业技术人员并不擅长课堂教授, 尤其独立承担完整的课程工作, 这件事对于他们难度很大, 该因素是影响企业教师教学参与热情的主要因素。校企协作, 共上同一课, 校内教师主理论实验, 企业教师主实训生产, 发挥校企师资各自教学优势, 灵活搭配提高企业教师授课参与度, 促进校企双师课内高效衔接融合, 优化专业师资队伍^[3]。

(三) 强化匠心培育, 修技更修心

1. 校企文化双融, 明确匠心培育课程思政目标

(1) 完善匠心培育课程思政总目标

思政教育坚持思政课程与课程思政同向同行。现代学徒制是人才培养途径, 而工匠精神则是人才培养的精神引领, 是促使个人不断追求发展的动力源泉。食品检验检测技术专业课程思政建设以食品工匠精神为核心, 结合“诚信感恩、专注品质、务实创新、合作共赢”的企业文化及岗位素养需求, 制定匠心培育总体目标^[4]。

(2) 系统优化匠心培育子目标

围绕波尼亚学徒班总体思政目标, 结合各课程特点, 将匠心培育总目标进行分解, 明确各课程在知识技能教授过程中承担的思政教育子目标, 即中心思政+辅助思政元素, 各课程独立又互相依存, 实现思政教育的系统性培育, 见图1。

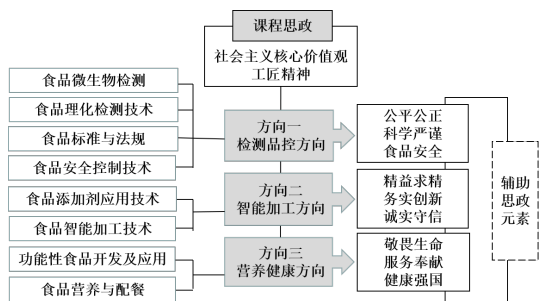


图1 波尼亚学徒班人才培养思政培育体系（部分示范）

2. 以人为本, 深入挖掘设计课程思政教育过程

校企双师合作, 模拟实际生产重组设计课程项目版块, 深入挖掘匠心培育思政元素, 巧妙设计强化训练路径, 建立渗透式课程思政体系, 修技修心并重同频^[5]。

以《食品营养与配餐》课程中“膳食调查分析”模块为例, 采用24h膳食调查法对大学生一日膳食进行调查分析, 融入营养师职业标准与规范要求, 围绕中心思政, 辅以严谨、科学、高效、优质、合作、社会责任感以及语言组织表达能力等思政元素, 专业技能与职业素养并重, 共同促进项目的高效完成, 见图2:

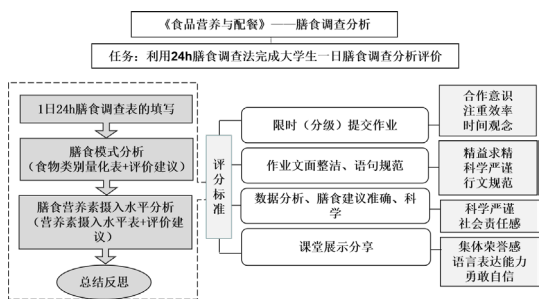


图2 “膳食调查分析”任务思政渗透元素示例

3. 塑造校内职业环境氛围, 熏陶职业素养

教室文化融入企业人才理念、企业文化标语及行为规范, 例如教室张贴“德才兼备, 破格录用; 有德无才, 培训使用; 有才无德, 限制使用; 无才无德, 坚决不用”等波尼亚企业文化。搭建真实工作情境, 例如班委会、周例会参照企业会议模式, 进行任务布置或集体（个人）学习、活动总结, 学生在校期间由校内班主任主持, 企业班主任线上参与。每学期, 各企业导师至少轮流进行一次工匠精神、安全生产、职业规划、成长历程等主题教育^[6-7]。班内学生积极参与合作企业职员军训、年会等活动。

(四) 双身份、两交替, 实现专业理论与实践应用零距离

1. 共建课程标准, 实现课程校企双师制

根据企业教师、岗位实训能力等因素, 注重典型工作任务与职业能力培养的关系, 调整课程版块, 细化为典型工作任务。依据职业能力培养目标, 设定典型工作任务的教学标准。同一课程, 理论以及基础训练由校内教师完成, 技能训练以及综合训练由企业承担, 发挥各自教学优势, 实现课程校企双师的衔接。

2. 模拟生产实际, 完善校内实训室建设

参照校外生产流程, 不断丰富校内实训资源, 实训项目的开展按照企业岗位要求规范进行, 各实训课程参照职业标准制定项目考核制度, 保证在校内最大限度地模拟校外生产环境^[8]。

3. 工学交替, 实现专业理论与实践应用零距离

学生企业实习实训工作的开展不再仅局限于学业最后一年, 根据教学需求及企业生产周期特点, 制定岗位实训计划。例如青岛波尼亚食品生产旺季为每年9、12、1月份, 调整食品加工、检测、包装、销售、品控、食品标准法规等课程, 综合设计实训内容, 学生在生产旺季进入企业, 以每岗位不超过2周的轮岗形式分组开展为期1~2个月的集中实习实训, 实现相关课程技能的真实环境锻炼, 促进课程间的技能融合, 提高学生对专业知识的理解应用能力。

(五) 变革考核制度, 考核职业性、实践性和开放性。

学徒班成员具有双重身份, 既是学生又是职员, 但是长期的校内环境教育容易让其忽视企业员工这一身份, 难以切身感悟企业文化和主动遵循教学过程需要遵循的岗位规范制度, 不利于工匠精神的培养。

1. 考核职业性

课程考核参照企业岗位晋升等级考核标准、对接职业认证考核标准, 逐步建立以应用为目的的校企联动学员综合等级评定制度。

2. 考核实践性

课程成绩与工作业绩挂钩, 通过产品质量与创造效益来衡量人才培育效果。依据工作任务制定工作考核标准, 规范生产全过程, 以实际生产责任约束学生, 改变其吃苦怕累、责任心不强的品德劣势, 注重反思学生在管理中的不足, 及时调整管理制度, 使学生真正认同工匠内涵并自觉践行匠人要求, 强化职业素养。

3. 考核开放性

构建“云督导”多元评价体系, 校内教师与企业导师共同参与, 对学员思想政治素质、职业素养、理论水平、实践能力进行

评价监督,实现考核的时效性、监督性、针对性、综合性^[9-10]。

二、波尼亚学徒班的经验总结

（一）缩小校企双方认知差异性，搭建“校企共赢”育人平台

学校的积极主动是促进校企合作关系融洽的首要条件，充分考虑企业利益是维持校企合作稳定发展的基础。波尼亚学徒班育人模式实践是学校在不损伤自身、学生利益的前提下，积极创新合作路径，解决企业亟需问题，让企业切实感受到校企合作对企业带来的发展效益，吸引企业不断深入合作，实现了校-企-生三方共赢局面。

（二）改变长期重技能、轻人文的惯性培育现状

构建工匠型人才培养模式，课程项目设计强化工匠精神的培育，德技兼修，技能提升的同时注重职业认同感的培养，修匠心、育匠人、筑匠梦。

三、波尼亚学徒班工匠型人才培养模式的推广应用

（一）发挥引领带动作用，助推多专业校企合作发展

随着食品检验检测技术专业现代学徒制相关工作的不断成熟完善，现波尼亚学徒班工匠型人才培养模式已经吸引带动本学院食品智能加工技术专业（潍坊匠造食品有限公司）、食品质量与安全专业（山东天元盈康检测评价技术有限公司）、药品生物技

术专业（山东康华生物医疗科技股份有限公司）和药品生产技术专业（山东国邦药业有限公司）现代学徒制班以及现场工程师项目的开展，并且其思政培育体系、课程校企双师制度、工学交替模式等被广泛借鉴应用于其他专业的校企合作育人建设项目中。

（二）搭建技能强化和项目培育平台，提高学生竞赛能力

现代学徒制协同育人平台的搭建，为学生提供了专业的技能训练场所、先进的项目培育场所以及技术指导。近几年，波尼亚学徒班及相关专业学生借助该平台提供的训练支持，不断提升竞赛能力，先后在“SGS杯”全国高职院校食品营养与安全检测技能大赛、山东省“技能兴鲁”职业技能大赛、“王森冠军杯”全国职业技术学院在校生成创意西点技术大赛、互联网+大学生创新创业大赛等竞赛中获得国家级一等奖1项、二等奖5项、三等奖3项，省级二等奖4项、三等奖2项。

为深入贯彻教育强国建设规划纲要总体工作部署，教育部、财政部决定实施中国特色高水平高职学校和专业建设计划（2025—2029年），再次强调创新产教融合机制。发挥市域产教联合体、行业产教融合共同体等产教融合载体的作用，落实校企双主体育人，服务区域发展，支撑产业发展。校企合作、产教融合是职业院校发展的必经之路，虽然目前已经取得了显著的成绩，校企融合度明显提升，但是校企间依旧存在不同频共振的问题。不断探究校企合作机制，激发企业育人热情，实现校企资源融合共享，不断完善校-企-生和谐、发展、共荣局面，依旧是职业教育当前发展的重点。

参考文献

- [1]关玉瑞.工匠精神融入高职院校技能型人才培养路径研究——“大思政课”视域下[J].现代商贸工业,2025(06):266-268.
- [2]张伶俐,吴晴晴,顾晓慧.学徒制背景下高职食品营养与检测专业工匠型人才培养模式的研究[J].农产品加工,2020(06):95-96.
- [3]袁橙,刘剑华,刘莉等.基于深度学习的现代学徒制专业课程开发与实施[J].高教学刊,2025,11(06):88-91.
- [4]张蕾.隐性育人视域下的高职院校课程思政实施路径[J].张家口职业技术学院学报,2021,34(02):66-68.
- [5]李超,王艳.适应性视域下校企多频共振人才培养模式建构与实践[J].教育科学论坛,2024(33):9-14.
- [6]高佳.现代学徒制模式下真账实训课程考核与评价方式探究[J].中国乡镇企业会计,2025(01):76-78.
- [7]史丽娇,孔兰芬,高敏,等.基于职业技能竞赛的食品检验检测技术专业实践教学改革[J].食品界,2025(1):44-47.
- [8]余芳.思政元素引领下的高职院校食品类专业课程标准建设——以“食品理化检测技术”课程为例[J].江苏经贸职业技术学院学报,2022(6):86-89.
- [9]王安杏,张庆,张瑜,等."岗课赛证"综合育人视角下食品专业工匠型人才培养模式探索与实践[J].安徽农业科学,2024,52(3):274-276,282.
- [10]孟晓华.基于"岗课赛证"融通的"食品感官检验技术"课程改革与实践[J].粮油科学与工程,2024,38(2):32-35.